



# Cocktailshaker

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit diesem hochwertigen Cocktailshaker im edlen goldfarbenen Finish wird Ihre nächste Party ein Riesenerfolg!

Der Deckel mit dem integrierten Sieb filtert grobe Bestandteile aus dem Cocktail. Die Verschlusskappe dient gleichzeitig als Messbecher (2 cl).

Die Füllmenger des Bechers beträgt 500 ml.

## Ihr Tchibo Team



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

Reinigen Sie den Cocktailshaker vorm ersten Gebrauch mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel.

**Beachten Sie:** Damit die Luft besser entweichen kann, nehmen Sie die Verschlusskappe ab, bevor Sie den Deckel mit Sieb auf den Becher aufsetzen. Drehen Sie ggf. die Deckel beim Aufsetzen und Abnehmen leicht.

Schütteln Sie den Shaker immer mit beiden Händen und halten Sie dabei einen Finger auf die Verschlusskappe, damit der Shaker sich nicht versehentlich öffnet.

Wenn Sie kohlenensäurehaltige Getränke mixen, füllen Sie zusätzlich etwas Eis in den Shaker, damit sich kein Überdruck im Shaker entwickeln kann.

Transportieren Sie Getränke nur im aufrecht stehenden Shaker. Die Verschlusskappe schließt nicht vollständig dicht ab.

Bewahren Sie Getränke nicht länger als max. 24 Stunden - und dann im Kühlschrank - im Cocktailshaker auf. Der Artikel ist spülmaschinengeeignet. Schonender ist aber die Handwäsche. Trocknen Sie den Artikel nach dem Spülen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

# Rezepte

## Whiskey Sour

Zutaten für 2 Gläser

10 cl Bourbon Whiskey

6 cl Zitronensaft, frisch gepresst

3 cl Zuckersirup

1 Eiweiß, frisch

Eiswürfel

2 Streifen Zitronenschale (ungespritzt), zum Garnieren

Den Whiskey mit Zitronensaft, Zuckersirup und Eiweiß in den Cocktailshaker geben und circa 10 Sekunden kräftig schütteln. 4-5 Eiswürfel hinzufügen und erneut 10-15 Sekunden kräftig schütteln.

Den Inhalt des Shakers durch das Sieb des Shakers in zwei mit Eiswürfeln gefüllte Gläser gießen.

Zitronenschalen zuerst über die Glasränder reiben, dann mit in die Gläser geben. Servieren, sobald sich der Eiweißschaum an der Oberfläche abgesetzt hat.

## **Ipanema (alkoholfreier Caipirinha)**

Zutaten für 2 Gläser

2 Bio-Limetten, groß

4 TL Zucker, braun

Eiswürfel, gecrushed

8 cl Ginger Ale

12 cl Maracujanektar

Die Limette in Achtelstücke schneiden, in den Cocktails-  
haker geben und den braunen Zucker darüber streuen.  
Die Limettenstücke mit einem Holzmörser gut  
zerdrücken. Anschließend den Maracujanektar und  
das Ginger Ale dazu geben und kräftig schütteln.

Den Inhalt des Shakers in zwei mit Eiswürfeln gefüllte  
Gläser gießen.

P.S.: Die hier beschriebene Variante ist recht süß. Wer es  
weniger süß mag, sollte sparsamer mit dem Maracuja-  
nektar umgehen. Erfahrungen zufolge kann man dessen  
Anteil auf bis zu 1 cl senken - bei 4 cl Ginger Ale.

## **Gin-Basil-Smash**

Zutaten für 2 Gläser

1 Bio-Zitrone

8 Stiele Basilikum

12 cl Gin

5 EL Eiswürfel, crushed

Zitrone gründlich waschen, trocken reiben und in Stücke schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln. Hälfte der Zitronenwürfel und 3 Basilikumstiele in den Shaker geben und mit einem Stößel zerstoßen.

Die Hälfte des Gins hinzufügen, 1 1/2 EL Eiswürfel zufügen und ca. 15 mal kräftig schütteln.

1 EL Eiswürfel in ein Glas geben. Ginmischung durch das Sieb des Shakers in das erste Glas gießen.

Mit einem Stiel Basilikum anrichten.

Restlichen Zutaten ebenso verarbeiten.



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

---

**Artikelnummer:**

**382 166**

---

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)